

Herzhafter Grünkohltopf

Zutaten

1 kg Grünkohl
250 ml Fleischbrühe
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Grünkohl putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Blätter abstreifen und in Stücke zupfen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Fett erhitzen und Zwiebeln darin kurz andünsten. Grünkohl, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen. Den Grünkohl kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.